



TERRE NERE BRUNELLO DI MONTALCINO 2018

85,50\$

* Prix de détail suggéré



 Agriculture bio / En conversion

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14966586
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	74.32\$
🏭	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
Ⓜ	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
📍	Région	Toscane
📁	Appellation	Brunello di Montalcino
🍇	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14.5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🕒	Durée de vieillissement	36 mois



NOTES DE DÉGUSTATION

Le Brunello di Montalcino Terre Nere docg représente la pleine expression du Sangiovese, la typique couleur rouge rubis tirant sur le grenat reflète la tradition de ce cépage. Vin de bonne structure, élégant et fin, il a une texture tannique douce et soyeuse. Il exprime des arômes de fruits rouges bien mûrs avec de légères notes mentholées et des soupçons de tabac. Doté d'une bonne acidité qui le prédispose à une longue période de vieillissement en bouteille. Il est idéal pour a...

NOTES SUR LE PRODUIT

Le domaine couvre une superficie de 15 hectares a une altitude de 280 mètres avec des vignes âgées d'une vingtaine d'années. Les vignes sont vendangées a la main puis s'en suit une fermentation et macération de 30 jours a une température contrôlée de 28- 30° C dans des cuves en acier inoxydable. Le vin passe ensuite 36 mois dans des grands futs en chêne de slavonie.

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal